

Cavdar Unlu Pizza

Malzemeler

3 su bardagi cavdar unu
2 su bardagi ilik su
1 paket instant maya (11 gr)
Tuz
Aldigi kadar normal un
Uzeri icin :
3 adet domates
1 tatli kasigi kekik
1 dis sarimsak
1 tatli kasigi pul biber
1 tatli kasigi domates salcasi
3 yemek kasigi sivi yag
2 adet kirmizi salcalik biber
3 adet yesil carliston biber
1 su bardagi peynir

Yapilisi

Hamur icin gerekli malzemeleri yogurarak yumusak bir hamur elde edin.lyice yogurun.Merdane yardimiyla yarim santim kalinliginda acin.

Domates ve sarimsagi rendeleyin.Salca,kekik,tuz,pul biberi ve sivi yagi ekleyerek karistirin.actiginiz hamurun kenarlarinda bosluk birakarak domates sosunu uzerine yayin.Dogranmis biberleri ve peyniri uzerine ilave edin.Hamurun kalan parcalarini pizzanin uzerine dogru pile seklinde kapatın.

Onceden 170 c isitilmis firinda kizarana kadar pisirin.